



* **MAS GOMA** *
DES DE 1724



COSÍ JOAN

Vi brisat

ELABORACIÓ_

Viticultura

100% Xarel·lo
Única vinya de la finca familiar de 70 anys
Collita 2021
Agricultura ecològica amb principis
biodinàmics
Terreny argilocalcari
Baixos rendiments de producció
Collit a mà, selecció raïm per raïm

Al celler. Mínima intervenció

Fermentació espontània
Sense sulfits afegits
Sense filtrar, sense clarificar
Maceració amb les pells durant 30 dies
Posat en àmfora després de la fermentació
6 mesos amb lies fines
6 mesos de criança en ampolla